

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2022** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Arwin Muradian

**Lammkarree mit Rosmarin-Pistazien-Kruste, Portwein-
Jus und Parmesan-Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

Für die Portwein-Jus:

125 g Lammknochen
 1 Karotten
 ½ Petersilienwurzel
 ½ Knollensellerie
 1 Lauchstange
 1 Schalotten
 1 Knoblauchzehen
 15 g Butterschmalz
 50 g kalte Butter
 125 ml Lammfond
 125 ml trockener Rotwein
 75 ml Portwein
 1 EL Tomatenmark
 3 Zweige Thymian
 1 Lorbeerblätter
 1 Zweig Rosmarin
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen, Lammknochen darin bei hoher Hitze anrösten, dann aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilienwurzel und Knollensellerie schälen und fein würfeln. Lauchstange putzen und etwa die Hälfte in kleine Stücke schneiden. Gemüse in den Topf geben und anrösten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond und Portwein angießen. Die Lammknochen wieder zurück in den Topf geben und alles zusammen reduzieren lassen. Durch ein Sieb abgießen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Parmesan-Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln
 100 ml Milch
 50 g Butter
 60 g Parmesan
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen. Wasser abschütten und leicht ausdämpfen lassen. Parmesan reiben. Kartoffeln stampfen, Milch und Butter untermengen und abschließend Parmesan unterheben. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Rosmarin-Pistazien-Kruste:

1 Zitrone
 25 g weiche Butter
 1 TL mittelscharfer Senf
 20 g Semmelbrösel
 25 g Pistazien
 2 Zweige Rosmarin

Pistazien im Multizerkleinerer fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Pistazien mit Rosmarin, Zitronenabrieb, Semmelbrösel, Senf und Butter zu einer glatten Paste mixen.

Für das Lammkarree: Lammkarree waschen, trockentupfen und ggf. parieren. Kräftig salzen und nach Geschmack pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad erreichen. Lamm aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion am Ofen einschalten. Lamm mit der Rosmarin-Pistazien-Kruste bestreichen und zurück in den Ofen stellen um es für 4 Minuten zu gratinieren. Danach kurz ruhen lassen und kurz vor dem Servieren anschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.